



NATIONAL
**FOOD
SAFETY**
MONTH

Food Cooking Policy

Time and Temperature

Purpose:

Ensure that all employees are trained on the correct procedure to prevent foodborne illness by cooking foods to the correct minimum internal temperature.

Scope:

This procedure applies to foodservice employees who are responsible for cooking food that will be immediately served to consumers.

PROCEDURE:

- 1** Train foodservice employees on using the procedures in this policy.
- 2** Train foodservice employees on preparing food per the organization's instructions and recipes.
- 3** If a recipe contains a combination of meat products, cook the product to the highest required temperature.
- 4** Cook products to the following minimum temperatures for the correct amount of time:
 - 135°F FOR 15 SECONDS**
 - Fruit, vegetables, grains and legumes that will be hot held for service
 - 145°F FOR 15 SECONDS**
 - Seafood – including fish, shellfish and crustaceans
 - Steaks/chops of pork, beef, veal and lamb
 - Commercially raised game
 - Shell eggs that will be served immediately
 - 145°F FOR 4 MINUTES**
 - Roasts of pork, beef, veal and lamb
 - 155°F FOR 17 SECONDS**
 - Ground Meat – Including beef, pork and other meat
 - Injected meat – including brined ham and flavored-injected roasts
 - Mechanically tenderized meat
 - Ratites – including ostrich and emu
 - Ground seafood – including chopped or minced seafood
 - Shell eggs that will be hot held for service
 - 165°F FOR <1 SECOND (INSTANTANEOUSLY)**
 - Poultry – including whole or ground chicken, turkey or duck
 - Stuffing made with fish, meat or poultry
 - Stuffed meat, seafood, poultry or pasta
 - Dishes that include previously cooked Time/Temperature Control for Safety (TCS) ingredients
- 5** Complete the Cooking and Reheating Temperature Log

MONITORING:

1

Use a thermometer with a probe that is the correct size for the food.

2

Ensure thermometer is clean, sanitized, and calibrated.

3

Check the temperature in the thickest part of the food

4

Take at least two readings in different locations

CORRECTIVE ACTION:

If the food item does not reach the minimum internal temperature, continue to cook the food until it does reach minimum internal temperature.

VERIFICATION/RECORD KEEPING:

Employees will record product name, time, the two temperatures/times, and any corrective action taken on the Cooking and Reheating Temperature Log.

At the end of the business day, the completed Cooking and Reheating Temperature Log will be given to the manager to verify the log has been filled out properly

Maintain logbook for a minimum of one (1) year.

RELATED DOCUMENTS:



Employee Food Safety Training Materials



Employee a Training Record



Using and Calibrating Thermometer Policy



Food Item Recipe Card/ Directions



Cooking and Reheating Temperature Log

POLICY REVIEWED BY

SIGNATURE:

DATE:



NATIONAL
**FOOD
SAFETY**
MONTH

Política de cocción de alimentos

Tiempo y temperatura

Propósito:

Asegurarse de que todos los empleados reciban la capacitación correspondiente sobre el procedimiento adecuado para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos cocinando los alimentos a la temperatura interna mínima correcta.

Alcance:

Este procedimiento se aplica a los empleados del servicio de alimentos responsables de cocinar los alimentos que se servirán inmediatamente a los clientes.

PROCEDIMIENTO:

- 1** Capacitar a los empleados del servicio de alimentos sobre el uso de los procedimientos indicados en esta política.
- 2** Capacitar a los empleados del servicio de alimentos sobre cómo preparar comidas de conformidad con las instrucciones y recetas de la organización.
- 3** Si una receta incluye diversos productos de carne, cocínelos a la temperatura más alta requerida.
- 4** Cocinar los productos a las siguientes temperaturas mínimas durante el tiempo justo:
 - 135° F (57° C) DURANTE 15 SEGUNDOS**
 - Frutas, verduras, granos y legumbres que se mantendrán calientes para servirse
 - 145° F (63° C) DURANTE 15 SEGUNDOS**
 - Productos de mar como pescado, moluscos y crustáceos
 - Filetes/chuletas de cerdo, res, ternera y cordero
 - Animales criados en entornos comerciales
 - Huevos con cascarón que se servirán inmediatamente
 - 145° F (63° C) DURANTE 4 MINUTOS**
 - Asados de cerdo, res, ternera y cordero
 - 155° F (68° C) DURANTE 17 SEGUNDOS**
 - Carne molida (incluida carne de res, cerdo y otras carnes)
 - Carnes inyectadas (incluidos jamón en salmuera y asado saborizado)
 - Carnes ablandadas mecánicamente
 - Aves ráticas, como emú y avestruz
 - Mariscos molidos, incluidos mariscos picados o troceados
 - Huevos con cáscara que se mantendrán calientes para el servicio
 - 165° F (74° C) DURANTE <1 SEGUNDO (INSTANTÁNEO)**
 - Aves de corral (incluida la carne de pollo, pavo o pato entera o molida)
 - Rellenos preparados con pescado, carne o aves de corral
 - Pasta, carne, pescados o mariscos, o aves de corral rellenos
 - Platos que incluyen ingredientes TCS (Control de tiempo y temperatura para su seguridad) previamente cocinados
- 5** Completar el registro de temperatura de cocción y recalentamiento.

SUPERVISIÓN:

1

Utilice un termómetro con una sonda del tamaño adecuado para el alimento.

2

Asegúrese de que el termómetro esté limpio, sanitizado y calibrado.

3

Verifique la temperatura en la parte más gruesa del alimento.

4

Realice al menos dos lecturas en diferentes ubicaciones.

MEDIDA CORRECTIVA:

Si el alimento no alcanza la temperatura interna mínima, siga cocinándolo hasta que lo haga.

VERIFICACIÓN/REGISTRO:

Los empleados registrarán el nombre del producto, la hora, los dos tiempos y temperaturas, y cualquier medida correctiva llevada a cabo en el registro de temperatura de cocción y recalentamiento.

Al finalizar el día hábil, se entregará el registro de temperatura de cocción y recalentamiento completo al gerente para que verifique si se realizó correctamente.

Conserve el registro durante al menos un (1) año.

DOCUMENTOS RELACIONADOS:



Materiales de capacitación sobre seguridad alimentaria para el empleado



Registro de capacitación del empleado



Política sobre el uso y la calibración de termómetros



Instrucciones o tarjetas de recetas de alimentos



Registro de temperatura de cocción y recalentamiento

POLÍTICA REVISADA POR

FIRMA:

FECHA:
